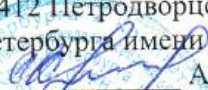


**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 412
Петродворцового района Санкт-Петербурга
имени М. А. Аветисяна**

УТВЕРЖДАЮ

Директор Государственного бюджетного
общеобразовательного учреждения
средней общеобразовательной школы
№412 Петродворцового района Санкт-
Петербурга имени М.А. Аветисяна


А.К. Кузьмина

Приказ № 926 от « 30 » декабря 2025 г.



**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА КАЧЕСТВОМ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ
на 2025-2026 учебный год
в ГБОУ СОШ № 412**

Программу разработал:

Организатор по питанию: Железнова Е.В.

**Санкт-Петербург
2025**

1. Цель производственного контроля.

Обеспечение безопасности и безвредности для школы и всех участников образовательного процесса функционирования школьной столовой путем производственного контроля, должного выполнения и соблюдения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических мероприятий.

2. Объекты производственного контроля:

- 2.1. Помещения учреждения;
- 2.2. Помещения школьной столовой;
- 2.3. Технологическое оборудование;
- 2.4. Рабочие места;
- 2.5. Сырье, полуфабрикаты;
- 2.6. Готовая продукция;
- 2.7. Отходы производства и потребления.

3. Перечень официально изданных нормативных документов:

- * Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- * Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- * Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- * СП 1.1.1058-01. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;
- * СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- * СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
- * СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- * СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- * СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- * СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на

территории Российской Федерации»;

* СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила»;

* СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;

* Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;

* Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

* ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»;

* ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

* ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;

* ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;

* ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

* СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»

4. Ответственный за осуществление производственного контроля:

Кузьмина А.К. – директор школы.

5. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

5.1. Кузьмина А.К. – директор школы;

5.2. Величко Н.В. – заведующий хозяйством;

- 5.3. Кремнева О.В. – заведующий хозяйством;
- 5.4. Саакян М.А. – заведующая производством школьной столовой;
- 5.5. Лисункова В.А. – заместитель директора по воспитательной работе;
- 5.6. Железнова Е.В. – организатор питания в школе

6. Перечень должностей и список работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке:

Медицинскому осмотру подлежат		Профессиональной гигиенической подготовке подлежат
Директор школы	Секретарь	Директор
Заместители директора	Социальный педагог	Заместители директора
Библиотекарь	Уборщики служебных помещений	Учителя
Воспитатели ГПД	Уборщик территории	Повар, работники столовой
Учитель	Рабочий по текущему ремонту и обслуживанию здания	Воспитатель ГПД
Педагог-психолог	Повар, работники столовой	

Ответственный за медицинские осмотры и профессиональную гигиеническую подготовку:
Кузьмина А.К., Величко Н.В.

7. Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля

Контролируемый показатель	Периодичность контроля	ФИО, должность
Водоснабжение и канализация	Постоянно, еженедельно	Величко Н.В. – заведующий хозяйством Кремнева О.В. – заведующий хозяйством
Санитарное состояние и содержание учреждения (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены обучающихся)	Ежедневно	Величко Н.В. – заведующий хозяйством Кремнева О.В. – заведующий хозяйством Лисункова В.А. – зам. директора по ВР
Организация питания обучающихся	Ежедневно	Саакян М.А. –зав. производством Железнова Е.В. – организатор питания в школе
Сбор и утилизация отходов	Ежедневно	Величко Н.В. – заведующий хозяйством Кремнева О.В. – заведующий хозяйством
Медицинский осмотр и гигиеническое обучение персонала	Постоянно	Кузьмина А.К. – директор школы Величко Н.В. – заведующий хозяйством
Проведение профилактической иммунизации	В соответствии с национальным прививочным календарём	Медработники школы
Наличие санитарно-эпидемических заключений, сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	Ежедневно	Величко Н.В. – заведующий хозяйством Кремнева О.В. – заведующий хозяйством Саакян М.А. –зав. производством

		Железнова Е.В. – организатор питания в школе
Соблюдение технологии приготовления блюд	Ежедневно	Саакян М.А. –зав. производством Железнова Е.В. – организатор питания в школе
Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Ежедневно	Саакян М.А. –зав. производством Железнова Е.В. – организатор питания в школе
Контроль суточной пробы	Ежедневно (специальные контейнеры, температура хранения)	Железнова Е.В. – организатор питания в школе
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача 1 раз в месяц	Железнова Е.В. – организатор питания в школе
Условия хранения поставленной продукции	Ежедневно (холодильное оборудование, подсобные помещения)	Железнова Е.В. – организатор питания в школе
Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	1 раз в неделю (Посудомоечный цех)	Железнова Е.В. – организатор питания в школе
Контроль за организацией приёма пищи обучающихся	1 раз в неделю (обеденный зал, обслуживание, самообслуживание)	Железнова Е.В. – организатор питания в школе
Контроль за отходами	Ежедневно (маркировка тары, своевременный вывоз)	Железнова Е.В. – организатор питания в школе
Качество поставленных сырых продуктов	Ежедневно - (сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарное	Саакян М.А. –зав. производством Железнова Е.В. – организатор питания в школе

	удостоверение)	
Устройство и планировка пищеблока	1 раз в год (соответствие плану размещения технологического оборудования)	Величко Н.В. – заведующий хозяйством Кремнева О.В. – заведующий хозяйством
Качество готовой продукции	Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус)	Саакян М.А. –зав. производством Железнова Е.В. – организатор питания в школе
Состояние здоровья обучающихся пользующихся питанием	В течение года (медицинские карты)	Медработники школы
Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Ежедневно (мытьё рук в умывальнике возле столовой)	Классные руководители

8. Перечень форм учёта и отчётности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Железнова Е.В. – организатор питания в школе
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Железнова Е.В. – организатор питания в школе
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Железнова Е.В. – организатор питания в школе
График обслуживания фильтра питьевой воды	Не реже 1 раза в 6 месяцев	Величко Н.В. – заведующий хозяйством Кремнева О.В. – заведующий хозяйством
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Железнова Е.В. – организатор питания в школе
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Величко Н.В. – заведующий хозяйством
Внутренний аудит пищеблока, кладовой и обеденного зала	2-3 раза в год	Кузьмина А.К. – директор школы Железнова Е.В. – организатор питания в школе
Журнал исследований водопроводной воды, температуры горячей воды, искусственного освещения, влажности воздуха, параметров шума и вибрации	2 раза в год	Величко Н.В. – заведующий хозяйством Кремнева О.В. – заведующий хозяйством

9. Объём и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований на пищеблоке

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество	Кратность
Микробиологические исследования проб готовых блюд	Салаты, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, овощные блюда	2 - 3 блюда	2 раза в год
Калорийность, выход блюд соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 – 10 смывов	1 раз в год
<i>Основание: МР 2.4.0179-20</i> <i>«Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», Приложение 5</i>			
Микробиологические исследования сырой продукции	мясная продукция, мясо птицы рыба молочные продукты	1-2 пробы	1 раз в год
Исследования плодоовощной продукции на содержание нитратов	фрукты овощи	1-2 пробы	1 раз в год
Санитарно-химические исследования сырой продукции	мясная продукция рыба молочные продукты (в том числе на жирно-кислотный состав)	1-2 пробы	1 раз в год
<i>Основание: Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011</i> <i>«О безопасности пищевой продукции»</i>			
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 – 10 смывов	1 раз в год

Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	1 раз в год

10. Формы учёта и отчётности

Все контролируемые показатели регистрируются в производственном журнале.

Формы учёта установлены действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

11. Прогноз ожидаемых с результатов и оценка эффективности реализации Программы

- формирование культуры и навыков здорового питания учащихся;
- обеспечение детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи; увеличение охвата горячим питанием обучающихся школы, в том числе льготным питанием детей из социально незащищенных семей;
- оснащение пищеблока школы современным высокотехнологичным оборудованием;
- создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции

Реализация Программы откроет перспективы для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей, снижением риска возникновения заболеваний.